

Cocina nacional e internacional

Objetivo del programa

Formar técnicos en cocina con una visión global de su entorno profesional con competencias para desempeñarse en empresas del ámbito nacional e internacional del sector comercial, servicio y productivo.



Resolución: N° 9044 de noviembre de 2016



Modalidad: Presencial



Duración: 4 Semestres



Título: Técnico laboral en cocina nacional e internacional

Perfil profesional

Perfil ocupacional

El técnico laboral en cocina nacional e internacional en competencia para:

- Realizar operaciones de manipulación, preparación, conservación, y presentación de todo tipo de alimentos.
- Trabajar en equipo dentro de las diferentes actividades que se desarrollan en cocina.
- Distribuir y almacenar los diferentes insumos para la realización de los alimentos en una cocina.
- Diseñar menús.

Plan de Estudio

I Semestre

- ✓ Técnicas y manipulación de alimentos
- ✓ Fundamentos de emprendimiento
- ✓ Fundamentos de gastronomía
- ✓ Cocina básica
- ✓ Competencias comunicativas
- ✓ Cocina fría
- ✓ Matemática básica
- ✓ Sociología de la gastronomía

II Semestre

- ✓ Ética y valores
- ✓ Costos y presupuestos
- ✓ Ofimática aplicada a gastronomía
- ✓ Sistemas de procesos de producción de cocinas
- ✓ Cocina caliente I
- ✓ Cocina nacional
- ✓ Panadería
- ✓ Decoración y montaje de eventos

III Semestre

- ✓ Cocinero
- ✓ Rottiseur o asador
- ✓ Pastelero
- ✓ Tournant o correturno
- ✓ Ayudante de cocina
- ✓ Repostero
- ✓ Salsero

IV Semestre

- ✓ Prácticas profesionales

Exquisitas creaciones hechas por nuestros estudiantes

